PEYNİRLİ BALIK

4 Parça her hangi bir balığın filetosu (levrek)
2 Çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
8 Adet taze soğan
1 Su bardağı et suyu
200 gr. eritme peynir
1 Su bardağı kızartma yağı
Yarım limon

Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra, üzerlerine sirke gezdirilir, yarım saat kadar dinlendirilir.
Kızgın yağda balıklar kızartılır.
Çukur bir tencerenin içine et suyu konur, peynir eklenir, peynir eriyince kızaran balıklar, peynirli karışıma atılır.
Kısık ateşte pişmekte olan peynirli balığa ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısımları eklenir.
Lezzetini arttırmak için limon, tuz konur.
15 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse et suyunun içerisine 1 çorba kaşığı tere yağ da eklenebilir.